



FELDBERGH AUS

GOURMET GIPFEL

DAS KULINARISCHE TOP-EVENT
AM 19. NOVEMBER 2023

FELDBERGHAUS
GOURMET GIPFEL
2023

**„DIE WELT GEHÖRT DEM,
DER SIE GENIESST“**

Wir begrüßen Sie mit einem feinen Aperitif von Schloss Vaux.

Nach einem herzlichen Willkommen verwöhnen wir Sie mit exzellenten Gerichten unserer Gastköche, Kreationen unseres Küchenteams und feinen Produkten unserer ausgewählten Genusspartner.

Genießen Sie besondere Weine von renommierten nationalen und internationalen Winzern. Flanieren Sie über zwei Etagen des FELDBERGHAUSES, verbringen Sie Zeit mit Freunden und lernen Sie Genussmenschen kennen, die Ihre Leidenschaft teilen.

Lassen Sie sich verzaubern von Musik und Kunst, tauchen Sie ein in einen Tag voller Genuss und Lebensfreude.

Preis p.P. 195 €

15 – 22 Uhr

gasthaus@feldberghaus.com



5 KÖCHE
6 STERNE
879 M HÖHE

Sven Elverfeld – 3 Sterne

Restaurant Aqua in Wolfsburg

Christoph Rainer – 2 Sterne

Restaurant Luce d' Oro in Elmau

Harald Rüssel – 1 Stern

Restaurant Landhaus St. Urban in Naurath am Wald

Herbert Langendorf – langjähriger Küchenchef Ente vom Lehel
in Wiesbaden, später Restaurant Traube in Meddersheim

Jens Fischer und Team vom FELDBERGHAUS

Küchenchef Freundstück in Deidesheim 2009-2014 – 1 Stern,

Küchenchef Jungborn in Bad Sobernheim 2014-2019 – 1 Stern

Felix Vogel – Pâtissier & Chocolatier

Konditorei Vogel in Braunfels

Frankfurter Frischeparadies, Lieferant für Feinkost und Delikatessen,
Hungener Käsescheune-regionale Käsespezialitäten, Sektmanufaktur
Schloss Vaux-Rheingau, Weingut Molitor-Mosel, Weingut Georg Breu-
er-Rheingau, Wein- und Sektgut Bamberger-Nahe, Weingut Markus
Schädler-Pfalz, Weingut Alois Lageder-Südtirol-Italien,
WeinCulture-Weinhandelshaus in Bingen, Apfelweinagentur-Oberursel-
Hessen, Braufactum, Spezialitäten-Brennerei Liebl-Bayern,
Dallmayr-Kaffeegenuss, Live Music mit Royal Acoustic Frankfurt



DER VORVERKAUF STARTET
AM 1. OKTOBER 2023